CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « ARDECHE »

homologué par arrêté du 9 novembre 2020
publié au JORF du 20 novembre 2020
…….

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 – Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Ardèche », initialement reconnue « Vin de Pays de l'Ardèche » par le décret 68-807 du 13 septembre 1968, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions et unités géographiques complémentaires

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom d'un ou plusieurs cépages selon les conditions du présent cahier des charges.

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de l'Ardèche », selon les conditions fixées dans le présent cahier des charges.

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Ardèche » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés et blancs.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » présentent un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9 %.

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges, rosés et blancs sont caractérisés par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir généralement des structures douces aux tannins mûrs et suaves, mais il y a aussi des vins plus corsés. Les vins rouges offrent une palette d'arômes allant du fruit rouge à des arômes épicés. Ils révèlent des couleurs soutenues allant du rouge framboise au rouge grenat.

Pour les vins rosés, les vinifications mises en œuvre permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité. Les vins rosés développent des arômes intenses de fruits rouges frais et gourmands, de fleurs et d'agrumes. Ils offrent une palette de couleurs allant du gris saumoné de faible intensité voire du gris rosé, à des colorations rosées plus vives et soutenues.

Pour les vins blancs, les vinifications mises en œuvre permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité. Ils offrent des teintes allant du jaune pâle aux reflets verts au jaune doré. Les arômes intenses se développent autour de la fraîcheur du fruit à chair blanche et proposent des notes d'agrumes ou des notes florales.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » sont réalisées dans les départements ci-après désignés, sur le territoire des communes suivantes d'après le Code Officiel Géographique (COG) d'avril 2019 :

- Département de l'Ardèche : toutes les communes

- Département du Gard : Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée par le nom de l'unité géographique « Coteaux de l'Ardèche » sont réalisées dans les départements ci-après désignés, sur le territoire des communes suivantes d'après le Code Officiel Géographique (COG) d'avril 2019 :

- **Département de l'Ardèche : 149 communes**

Ailhon, Aizac, Alba-la-Romaine, Les Assions, Astet, Aubenas, Aubignas, Baix, Balazuc, Banne, Barnas, Beaulieu, Beaumont, Berrias-et-Casteljau, Berzème, Bessas, Bidon, Bourg-Saint-Andéol, Chambonas, Chandolas, Chassiers, Chauzon, Chazeaux, Chirols, Chomérac, Cruas, Darbres, Dompnac, Fabras, Faugères, Fons, Genestelle, Gras, Gravières, Grospierres, Jaujac, Joannas, Joyeuse, Juvinas, Labastide-de-Virac, Labastide-sur-Bésorgues, Labeaume, Labégude, Lablachère, Laboule, Lachamp-Raphaël, Lachapelle-sous-Aubenas, Lagorce, Lalevade-d'Ardèche, Lanas, Largentière, Larnas, Laurac-en-Vivarais, Lavilledieu, Laviolle, Lentillères, Loubaresse, Lussas, Malarce-sur-la-Thines, Malbosc, Mayres, Mercuer, Meyras, Meysse, Mézilhac, Mirabel, Montréal, Montselgues, Orgnac-l'Aven, Payzac, Planzolles, Pont-de-Labeaume, Le Pouzin, Prades, Pradons, Prunet, Ribes, Rochecolombe, Rochemaure, Rocher, Rochessauve, Rocles, Rosières, Ruoms, Sablières, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Andéol-de-Berg, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-de-Cruzières, Saint-André-Lachamp, Saint-Bauzile, Saint-Cirgues-de-Prades, Saint-Didier-sous-Aubenas, Sainte-Marguerite-Lafigère, Saint-Étienne-de-Boulogne, Saint-Étienne-de-Fontbellon, Saint-Genest-de-Beauzon, Saint-Germain, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Martin-sur-Lavezon, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Mélany, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Montan, Saint-Paul-le-Jeune, Saint-Pierre-la-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pons, Saint-Privat, Saint-Remèze, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Saint-Sernin, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Thomé, Saint-Vincent-de-Barrès, Salavas, Les Salelles, Sampzon, Sanilhac, Sceautres, La Souche, Tauriers, Le Teil, Thueyts, Ucel, Uzer, Vagnas, Valgorge, Vallées-d'Antraigues-Asperjoc, Vallon-Pont-d'Arc, Vals-les-Bains, Valvignères, Les Vans, Vernon, Vesseaux, Villeneuve-de-Berg, Vinezac, Viviers, Vogüé.

- **Département du Gard : 11 communes**

Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche» est constituée du territoire des communes suivantes d'après le Code Officiel Géographique (COG) d'avril 2019 :

- **Département de la Drôme (26) : 75 communes**

- Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-

Gontardes, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veaunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéléger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Tourrettes, Valence.

- **Département du Gard (30) : 44 communes**

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Ponteils-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharaux, La Vernarède.

- **Département de l'Isère (38) : 21 Communes**

- Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

- **Département de la Loire (42) : 22 Communes**

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

- **Département de la Haute-Loire (43) : 41 Communes**

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat,

- **Département de la Lozère (48) : 15 communes**

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévenchères, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

- **Département du Vaucluse (84) : 7 Communes**

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

5 - Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » complétée ou non par « Coteaux de l'Ardèche » sont produits à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aléatico N, alicante henri bouschet N, aligoté B, alphonse lavallée N, aramon blanc B, aramon gris G, aramon N, aranel B, arinarnoa N, artaban N, aubun N, barbaroux Rs, biancu gentile B, bourboulenc B, brun argenté N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, calitor N, cardinal Rg, carignan

blanc B, carignan N, chambourcin N, chardonnay B, chasan B, chasselas B, chasselas rose Rs, chatus N, chenanson N, chenin B, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, clarin B, colombard B, cot N, couderc noir N, counoise N, couston N, danlas B, egiodola N, floréal B, gamaret N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, gamay fréaux N, ganson N, gewurztraminer Rs, gramon N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, gros manseng B, gros vert B, jurançon noir N, lival N, listan B, lledoner pelut N, macabeu B, marsanne B, marselan N, mauzac rose Rs, melon B, merlot blanc B, merlot N, meunier N, mollard N, monarch N , mondeuse blanche B, mondeuse N, monerac N, montils B, morrastel N, mourvaison N, mourvèdre N, mouyssaguès N, müller-thurgau B, muresconu N, muscadelle B, muscardin N, muscaris B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, muscat à petits grains Rs, muscat d'alexandrie B, muscat cendré B, muscat de hambourg N, muscat ottonel B, négret de banhars N, négrette N, nielluccio N, noir fleurien N, oberlin N, ondenc B, orbois B, pagadebiti B, pascal B, perdea B, persan N, petit courbu B, petit manseng B, petit meslier B, petit verdot N, picardan B, pineau d'aunis N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, plant de Brunel N, plant droit N, plantet N, portan N, portugais bleu N, poulsard N, précoce bousquet B, précoce de malingre B, prunelard N, prior N , raffiat de moncade B, ravat blanc B, rayon d'or B, riesling B, riminèse B, rivairenc blanc B, rivairenc gris G, rivairenc N, romorantin B, rosé du var Rs, roublot B, roussanne B, roussette d'ayze B, rubilande Rs, sacy B, saint côme B, saint-macaire N, saint-pierre doré B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, savagnin rose Rs, sciaccarello N, segalin N, seinoir N, select B, semebat N, semillon B, servanin N, seyval B, solaris B , soreli B, souvignier Gris B, sylvaner B, syrah N, tannat N, tempranillo N, téoulier N, terret blanc B, terret gris G, terret noir N, tibouren N, tourbat B, tressot N, trousseau N, ugni blanc B, valdiguié N, valérien B, varousset N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, vermentino B, vidoc N, villard blanc B, villard noir N, viognier B, voltis B.

6 - Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de

- 90 hectolitres pour les vins rouges et blancs
- 110 hectolitres pour les vins rosés

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 10 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 - Lien avec la zone géographique

7.1 - Spécificité de la zone géographique

L'Ardèche, département du sud-est de la France, correspondant à l'ancien pays du Vivarais, offre une physionomie très contrastée comme le suggère le dénivelé relevé de la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche (40 m au dessus du niveau de la mer), situé au sud-est du département, jusqu'au sommet du Mont Mézenc culminant à 1.754 m (au centre-ouest). La vallée du Rhône est sa limite naturelle à l'est, sur une longueur de 140 km, les hauts-plateaux du Massif Central le confinent à l'ouest.

On distingue cinq grandes régions naturelles :

La montagne qui se trouve en bordure occidentale du département. Les reliefs granitiques peu érigés (altitude moyenne : 1.000 m) du Velay basaltique, du massif du Mézenc, des monts du Forez, sont recouverts en leur centre de coulées volcaniques d'où émergent des pitons (mont Mézenc : 1 754 mètres – mont Gerbier de Jonc : 1 551 mètres). Inclinée en pente douce vers l'ouest où naissent des cours d'eau tel le fleuve Loire. Le climat y est rude : neige et vents violents (« la burle ») en période hivernale, brouillards fréquents dans les vallées, écarts de température très sensibles entre les saisons, pluies abondantes (1 500 mm/an en moyenne) fortement concentrées en septembre-octobre. L'activité agricole dominante est l'élevage bovin.

Les plateaux du Haut-Vivarais et des Cévennes (altitude : 300 à 400 m) assurent la transition vers la vallée du Rhône, sous la forme de crêtes verdoyantes élevées et étroites, séparées par des gorges sauvages et infranchissables. Le réseau hydrographique y est torrentiel, nourri par de fréquentes et intenses pluies d'été. Le climat est relativement moins rigoureux qu'en montagne. Cette région est dédiée à l'élevage laitier (vaches et chèvres), ovin (partie cévenole) et à la production fruitière (abricots, cerises).

Le Bas-Vivarais : c'est le berceau de la rivière Ardèche. Affluent du Rhône, elle suit une pente générale sud-est, en marquant de son empreinte les paysages (Gorges de l'Ardèche). D'une altitude faible, cette région de calcaires ou de marnes présente des dépressions mollement ondulées, au profil parfois aigu. Le climat y est chaud et sec, déjà presque méditerranéen. Les températures hivernales sont douces (+3° à +4° C en janvier). Si les vents du nord-est (Mistral) dominent, soufflent aussi ceux du sud (« vent du midi ») et de l'ouest, humides, générant quelques brefs mais intenses épisodes pluvieux. Le réseau hydrographique y est moins dense que dans les sols cristallins. C'est le pays de la vigne et de la garrigue, des céréales.

Le Plateau du Coiron : au sud de Privas et à l'est d'Aubenas, situé dans le prolongement du Velay oriental, ce plateau basaltique d'environ 25 km sur 18 km est constitué d'empilements de coulées basaltiques orientées du nord-ouest vers le sud-est en direction du Rhône. Le climat y est assez rigoureux, avec des précipitations de neige fréquentes mais peu denses, des amplitudes de températures accentuées par la ventosité. Le sol est riche et fertile : la vigne y est implantée, ainsi que céréales (blé, orge), arbres fruitiers ou cultures de plein champ. C'est aussi une zone d'élevage (chevaux, bovins).

La vallée du Rhône : les rives du couloir rhodanien sont très étroites sur la rive droite du fleuve qui coule presque au pied du rebord Vivarais. Ce liseré de petites plaines alluviales est très souvent soumis au vent (le Mistral y est dominant). Heureusement, le fleuve tempère les variations de température et l'influence du climat méditerranéen se fait sentir. Si arboriculture (pêchers, abricotiers) et maraîchage ont colonisé et colonisent toujours les plaines très fertiles, en revanche, sur les pentes et les coteaux, la vigne domine et excelle.

La carte des dominantes de production nous éclaire sur ces cinq grandes régions naturelles de l'Ardèche dont "…la vraie caractéristique est d'être une pente tournée vers la Méditerranée, s'ouvrant aux influences venues du Midi. Ces influences remontent le long des vallées jusqu'au seuil du Haut-Plateau qui, lui, résiste, ne se laissant pas pénétrer. Le Haut et le Bas sont donc opposés". Telle est la personnalité ardéchoise » (André Siegfried – historien et géographe). La rencontre du "talus" cévenol avec les masses d'air humide de la Méditerranée crée un réseau hydrographique bien "méditerranéen" avec tout ce que ce caractère implique de désordre et d'irrégularité dans les débits.

Quatre grands types de sols se distinguent, qui vont marquer les vins de leur empreinte:

- "la terre de garrigue" à sols brun-rouges, très caillouteux, issus de calcaires marneux, souvent feuilletés par de minces bancs plus argileux assurant une bonne réserve hydrique nécessaire à la maturation,
- les pentes de sols minces d'érosion marneuse ou marno-gréseuse,
- les collines aux sols sablo-argileux rouges et caillouteux, non calcaires, sur grès jurassiques très anciens,
- les sols caillouteux et profonds, d'une infinie variété : cônes d'éboulis au débouché des combes, anciennes terrasses alluviales caillouteuses, "faïsses" aménagées à flanc de collines aux sols sablo-caillouteux…

Mais il existe bien sûr d'autres profils, liés à la topographie, au microclimat, à la diversité des sols, à l'apport de matériaux originaux comme les basaltes du massif volcanique du Coiron…

Un territoire arlequin… où la vigne voisine avec le figuier ou le pin maritime, le Châtaignier ou les lavandes, l'olivier ou le pin sylvestre, le mûrier…

7.2 - Spécificité du produit

Antiquité, époque Gallo Romaine …. La vigne existe en Ardèche depuis les époques les plus reculées, elle y est peut-être autochtone. Nous pourrions, remontant bien au-delà de la docte antiquité, démontrer que la vigne est indigène en Ardèche, puisque l'empreinte de ses feuilles a été trouvée dans le terrain pliocène des environs de Privas (étude sur la flore *tertiaire* des environs de Privas par M. L'Abbé Boulay, Professeur de Botanique à l'Université Libre de Lille).

Ayant traversé l'histoire, ce vignoble a produit des vins dont la notoriété, la réputation est établie de longue date. La viticulture ardéchoise est, en lien avec le tourisme, un élément structurant du développement économique de ce territoire. La viticulture est la première production agricole départementale et le vignoble, assez majoritairement concentré dans la moitié sud de l'Ardèche, est le troisième vignoble de la région Rhône Alpes par son importance.

A noter que, dans les Cévennes ardéchoises, a été redécouvert (années 90) un cépage autochtone, le chatus N, dont la culture avait été anéantie par le phylloxéra en 1880. Sa culture a été relancée dans ce secteur

cévenol et c'est heureux car ce cépage permet d'élaborer des vins puissants, tanniques, bien caractérisés. La reconversion du vignoble amorcée dans les années 60, soucieuse d'uniformisation du goût, l'avait tenu à l'écart.

Les vins rouges, rosés et blancs, sont caractérisés par des arômes fruités toujours présents, avec une intensité et une dominante variant suivant les cépages et les technologies utilisées.

Cévennes : la vigne y est très bien adaptée. Le cépage gamay N est implanté en moyenne altitude, en partie basse des Cévennes sud, alors que les cépages syrah N, cinsault N, grenache N et chatus N occupent les coteaux bien exposés. Dans toute cette région agricole, située entre 200 et 900 d'altitude, le vignoble est très majoritairement installé sur des « faïsses » - terrasses soutenues par un empierrement - soigneusement entretenues par les agriculteurs. Cet environnement offre aux raisins de belles conditions de maturité phénolique. Les sols de grès cévenols, très anciens, issus de l'érosion des roches de l'époque géologique du trias sont acides, très filtrants et pauvres en matière organique. Ces spécificités apportent aux vins rouges des arômes fruités très prononcés.

Bas Vivarais : les vins de qualité sont issus des coteaux et des plateaux secs et arides. Le cépage grenache N est plutôt installé en coteaux alors que la syrah N préfère les sols un peu plus riches. Dans cette zone, la végétation souffre de la sécheresse estivale, elle s'étend sur des sols calcaires, peu profonds avec de faibles rendements pour élaborer des vins de grande qualité à base de Grenache. L'abondance de pierrailles permet aux vignes de bénéficier du réchauffement du sol au printemps et de la restitution nocturne de la chaleur emmagasinée pendant la journée. Ici croissent en abondance thym, sarriette, aspic et lavande. Les vins rouges issus de cette zone, tout en présentant des arômes fruités, présentent des notes épicées et des structures plus marquées.

Coiron : les ceps sont présents dans cette zone en limite avec le Bas Vivarais. Compte tenu de l'altitude, et des amplitudes thermiques, des cépages précoces sont privilégiés pour optimiser les méthodes d'élaboration de vins à forte personnalité dont les vins rosés. Véritable « socle » de basalte, c'est une enclave du Massif central en pays méditerranéen. Le basalte, très riche en oligo-éléments et la silice, apportent du fruité et de la fraîcheur dans les vins rouges, et de la finesse aux vins blancs.

Vallée du Rhône : Au nord sur les terrasses et coteaux, des parcelles complantées en cépages nobles (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N, …) sont dédiées à la production de vins de l'IGP Ardèche. Au sud, les vignes sont situées les coteaux de galets roulés bien exposés au soleil. Ces implantations permettent d'élaborer des vins rouges fruités, structurés et complexes alors que les terres douces de loess de couleur ocre abritent des vins blancs et rosés frais et fruités et des vins rouges fruités aux structures douces.

7.3 - Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le lien de causalité entre la zone géographique et les vins de l'IGP « Ardèche » est fondé sur la réputation des vins d'Ardèche, acquise grâce à leur qualité reconnue.

En Ardèche, la viticulture joue un rôle notoire dans l'aménagement du territoire en s'adaptant aux contraintes environnementales (occupation de territoires « difficiles », aménagement des terrasses ou des « faïsses »,…) et modèle ainsi le paysage. Cette vocation paysagère n'est pas neutre puisque le vignoble se répartit sur près de 350 communes.

Les terrains de pierrailles, des terres de garrigue ou des terrasses de galets roulés où est implantée la vigne, associés à des mésoclimats soumis à des influences à la fois méditerranéennes et continentales, sont propices à la production de vins à l'expression aromatique fruitée, caractéristique de la qualité reconnue des vins de l'IGP « Ardèche ».

Au cours des dernières décennies, le vignoble ardéchois a connu une forte évolution, marquée par sa reconversion variétale à la fin des années 1970.

Parallèlement, la modernisation des outils de vinification (1980) s'est imposée aussi bien au sein des caves particulières que dans le secteur coopératif (à noter que 85 à 90 % de la production ardéchoise est issu de la coopération).

Ainsi, forts de leur histoire, de leur place dans la vie ardéchoise comme éléments structurants de l'économie et des paysages, les vins d'Ardèche ont mis en valeur leurs acquis et confirmé leurs lettres de noblesse.

Ces efforts et ces évolutions ont été récompensés : en Ardèche, la percée qualitative des vins de pays et des vins de cépage n'est plus à démontrer.

Le dynamisme de la filière s'appuie sur de nombreux opérateurs : 12 caves coopératives (réunies au sein de l'UVICA, l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche), 3 caves coopératives indépendantes et 60 caves particulières, pour environ 7 500 ha de vignes.

La réputation de ces vins s'est développée à la fois au niveau local, grâce à la forte attractivité touristique de la région des « Gorges de l'Ardèche » et du département de l'Ardèche en général, au développement des ventes au caveau ainsi que sur les marchés et manifestations locales (marché de Ruoms, foire aux vins de Serrières…). C'est parmi une centaine de sites touristiques naturels et culturels, que les touristes peuvent partir sur la trace des richesses viticoles et viti-culturelles du vignoble de l'Ardèche. L'attractivité touristique de l'Ardèche repose sur les paysages et les activités de pleine nature qu'ils permettent de pratiquer. Grâce à la réputation du vignoble de l'Ardèche, celui-ci a été labellisé « Vignobles et Découvertes » par l'Agence de Développement touristique (Atout France), qui reconnaît ainsi sa richesse oenotouristique.

Grâce à la qualité de ses vins, l'IGP « Ardèche » est également reconnue au niveau national voire international.

Depuis 1970, les vins d'Ardèche participent en effet au Concours Général Agricole de Paris et y reçoivent de nombreux prix. En 2013 par exemple, 70 médailles y ont été remportées. Ils sont en outre largement référencés dans des guides réputés comme le Guide Hachette des Vins. Ils se distinguent en outre dans des concours de portée internationale comme le « Concours International des vins » de Lyon.

Grâce à la réputation de ses vins, l'Ardèche est aujourd'hui le premier département de la région Rhône-Alpes producteur de vins IGP, avec un volume commercialisé de 350 000 hl produit dont 20 % sont commercialisés à l'export, ce qui permet de retrouver ces vins dans plus de 20 pays (notamment USA, Grande Bretagne…).

8 – Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

2. Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de production des raisins	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation – vinification	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (contrôle spécifique des primeurs)	En cas d'anomalie relevée lors du contrôle interne, examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité compétente désignée est l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 - Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

L'autorité chargée du contrôle est CERTIPAQ - 44 rue La Quintinie – 75015 PARIS
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers CERTIPAQ offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.
CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN ISO/CEI 17065.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.